

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problem Mailbox.**



USSN: 09/975130  
#5

- 1 -

MINISTRY OF THE PRODUCTIVE ACTIVITIES  
GENERAL DIRECTION FOR THE PRODUCTIVE DEVELOPMENT AND COMPETITIVENESS  
ITALIAN PATENT AND TRADEMARK OFFICE  
OFFICE G2

COPY OF PAPERS  
ORIGINALLY FILED

(Revenue stamps with canceling stamps: "Ministry of Trade, Industry and Handicrafts - Central Patent Office - Inventions - Models - Trademarks")

AUTHENTICATION OF COPY OF THE DOCUMENTS CONCERNING THE PATENT  
FOR UTILITY MODEL NO. MI2000U 000590

RECEIVED  
FEB 27 2002  
10 1700

IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE ENCLOSED COPY IS TRUE TO THE ORIGINAL DOCUMENTS  
FILED ALONG WITH THE ABOVE SPECIFIED PATENT APPLICATION, THE DATA OF WHICH ARE  
DETAILED IN THE ENCLOSED FILING REPORT.  
MOREOVER, FILING REPORT OF THE CHAMBER OF COMMERCE OF MILAN N. MI004725 OF  
15/012/2000 (pag. 1) CONCERNING THE FILING OF THE FORMAL DRAWINGS (pagg. 2)

ROME, OCTOBER 15, 2001

THE OFFICER  
(STAMP AND SIGNATURE)  
ENG. GIORGIO ROMANI

(THERE IS SEAL HERE)

TO THE MINISTRY OF INDUSTRY, COMMERCE AND HANDICRAFTS FORM U  
ITALIAN PATENT AND TRADEMARK OFFICE ROME  
PATENT APPLICATION FOR UTILITY MODEL, FILING OF RESERVES, MADE AVAILABLE TO  
THE PUBLIC IN ADVANCE

A. APPLICANT (1)

1) FULL NAME MERONI BRUNO  
BUSINESS ADDRESS VIA SELVAGRECA 15, 20075 LODI Fiscal CODE MRNBRN47L020E09

2) FULL NAME FORTUNATO ALDO  
BUSINESS ADDRESS VIA GRADO 12/C, 20063 CERNUSCO S/N (MI) Fiscal Code FRTLDA47D14A10

B. APPLICANT'S REPRESENTATIVE AT THE CENTRAL PATENT OFFICE

SURNAME AND NAME AVV. SALVATORE LA CIURA FISCAL CODE

NAME OF THE OFFICE OF BELONGING STUDIO LA CIURA

STREET N. TOWN POSTAL CODE COUNTRY  
FRANCESCO SFORZA 00003 MILAN 20122 MI

C. ELECTED DOMICILE OF ADDRESSEE (SEE ABOVE)

STREET N. TOWN POSTAL CODE COUNTRY

D. TITLE PROPOSED CLASS (section/cl/sub cl.)

"FLEXIBLE MOULD FOR CONFECTIONERY, BREAD-MAKING AND SIMILAR, WITH SUPPORT AND STIFFE  
ELEMENT OF THE OUTER EDGE".

ANTICIPATED AVILABILITY THE PUBLIC-YES NO X IF APPLN. FILE NO.

E. DESIGNATED INVENTORS

SURNAME AND NAME SURNAME AND NAME

1) MERONI BRUNO

3)

2)

4)

F. PRIORITY

DISSOLUTION OF RESERVES

COUNTRY KIND OF PRIORITY APPLN. NO. FILED ON. ENCLOSURES  
OR ORGANIZATION (S/R)

1)

2)

H. SPECIAL REMARKS

HEREWITH ATTACHED DOCUMENTATION

DISSOLUTION OF RESERVES

NO. OF COPIES

DATE

APPLN. NO.

DOC.	1)	PROV.	PAGES NO.	SUMMARY WITH MAIN DRAWING, DESCRIPTION AND CLAIMS (COMPULSORY COPIES COPIES NO. 1)
DOC. 2)	2	07		
DOC. 2)	2	xx	02	DRAWINGS SHEET (COMPULSORY IF CITED IN THE DESCRIPTION, 1 COPIES)
DOC. 3)	1	RES.		LETTER OF APPOINTMENT, POWER OF ATTORNEY OR REFERENCE TO THE GENERAL POWER OF ATTORNEY
DOC. 4)		RES.		DESIGNATION OF INVENTOR
DOC. 5)		RES.		PRIORITY DOCUMENT WITH ITALIAN TRANSLATION
DOC. 6)		RES.		AUTHORIZATION OR ASSIGNMENT DEED
DOC. 7)		RES.		FULL NAME OF APPLICANT

8) ATTESTATION OF PAYMENT TO THE TOTAL AMOUNT OF LIT. 600.000.= COMPULSORY

9) REVENUE STAMPS FOR PATENT CERTIFICATE OF LIT. ===== COMPULSORY

FILLED IN ON 18.10.2000 SIGNATURE OF (I) APPLICANT (I)

TO BE CONTINUED YES/NO NO AVV. SALVATORE LA CIURA

STUDIO LA CIURA

CERTIFIED COPY OF THE PRESENT DOCUMENT IS REQUESTED YES/NO YES

C.C.I.A.A. OF MILAN - CODE 15

FILING CERTIFICATE APPLN. NUMBER MI2000U 000590 REG. U

THIS YEAR 1998 DAY 21TH OF THE MONTH OCTOBER

THE ABOVE MENTIONED APPLICANT(S) HAS/HAVE FILED TO ME, UNDERSIGNED, THE PRESENT  
APPLICATION ALONG WITH NO.OF 00 SUPPLEMENTARY SHEETS FOR THE GRANTING OF THE ABOVE  
DETAILED PATENT.

ANY REMARKS OF THE DRAFTING OFFICIAL.

THE FILING PARTY

OFFICE STAMP

THE DRAFTING OFFICIAL

RANGHETTI SARA

M.PETRALIA

ABSTRACT WITH MAIN DRAWING SPECIFICATIONS AND CLAIMS

FORM U

APPLICATION No. MI2000U 000590 REG.U

FILING DATE 18.10.2000

PATENT No.

GRANTING DATE

D. TITLE

"FLEXIBLE MOULD FOR CONFECTIONERY, BREAD-MAKING AND SIMILAR, WITH SUPPORT AND STIFFENING ELEMENT OF THE OUTER EDGE"

L. ABSTRACT

The invention describes a flexible mould for confectionery and bread-making, comprising a silicone tray with an edge projecting outwards, wherein a support element applied to said edge is provided in order to give the mould a certain resistance, such as to avoid any deformation under the strain of the content.

Preferably the support is dipped into the silicone near the peripheral portion of the edge and it consists of a metallic threadlike element. Alternatively the support may be formed by a plastic co-stamped with the tray.

M. DRAWING.

"FLEXIBLE MOULD FOR CONFECTIONERY, BREAD-MAKING AND  
SIMILAR, WITH SUPPORT AND STIFFENING ELEMENT OF THE  
OUTER EDGE"

in the name of:

- BRUNO MERONI

VIA SELVAGRECA 15, 20075 LODI

- ALDO FORTUNATO

VIA GRADO 12/C, 20063 CERNUSCO SUL NAVIGLIO (MI)

\*\*\*\*\*

This invention is represented by a flexible mould made of silicone for confectionery, bread-making or similar, particularly suited to the use both in traditional ovens and microwave ovens, consisting of a tray provided, on the upper side, with an edge which can be opened outwards, wherein this edge is equipped with a support and stiffening element, preferably consisting of a metallic wire dipped in the silicone or of plastic or metallic frames partially co-stamped at sight.

This feature considerably improves the handling of the tray, especially when it contains very liquid products, keeping unchanged those flexibility features that make easier to take fragile contents out of the oven and to deform and flatten it in order to store it into a reduced space.

As it is known, the moulds for confectionery and bread-

making are always made of rigid material, such as for example metal like aluminium, or refractory materials such as ceramic or vitreous material, the latter used in particular in microwave ovens.

The rigid moulds present several disadvantages, from the difficulty to take the product out of the oven without breaking it, to unsuitable dimensions when the trays must be stored.

These disadvantages can be overcome by proposing flexible trays made of fabric of proper fibres coated by a synthetic material such as silicone.

But also these trays present several disadvantages due to the difficulty to duly shape an unstretchable material such as the fabric to obtain a tray with the required deepness.

The Italian application for patent no. MI2000A 000432 describes a flexible mould completely made of silicone and provided, near the bottom, with a silicone coating mixed to ferrite powder.

By this mould it is possible to reach high temperatures even in a microwave oven and it is easier to take the product out of the oven thanks to the elasticity and the flexibility of the material and it is likewise possible to store the moulds into a reduced space, thanks to the deformability of said moulds.

These known moulds include a duly shaped tray, provided, on the upper side, with an edge, always of silicone, which can be opened outwards.

This edge allows to easily grip the tray and take the product out of the oven.

The silicone moulds represent an innovative product which can be perfected.

It was noted that the considerable flexibility and elasticity of the material creates some difficulties when there is the need to handle the moulds containing a product, especially if such product is very liquid.

Under the effect of the weight of the product the mould very flexible, tends to deform and if it is lifted by the edge, as usual, there is the risk to split part of the product.

To remove such disadvantage this invention proposes a silicone mould characterised by the fact to provide, near the edge, a support and stiffening element able to give the mould the resistance required to carry the weight of the product without being deformed, keeping the flexibility features which allow to guarantee other advantages listed above.

The mould according to the invention is characterised by the particular embodiment which improves the handling of the product, increasing its usefulness and

practicalness of use.

This invention will be described in details, by way of example without any limitation thereto, with reference to the attached figures, in which:

- figure 1 represents the section of a mould according to the invention;
- figure 2 is the perspective view of the mould of figure 1;
- figure 3 is the perspective view, in section, of a further form of execution of said idea of solution.

With reference to the attached figures, 1 indicates, all together, a mould according to the invention, essentially consisting of a tray 2 in which the product to be cooked or heated is inserted and that is provided, on the upper side, with an edge 3 essentially consisting of one wing projecting outwards.

Both the tray 2 and the wing 3 are completely made of silicone and near at least one wall, for example near the bottom, a silicone coating 4 mixed to ferrite powder is, in case, included.

The silicone is a material able to resist to the temperatures of the oven and turned out to be suitable to this aim thanks to its resistance and flexibility features, while the fact to provide a silicone coating charged with ferrite allows to reach, in that area,



temperatures considerably higher than those usually reached in the microwave ovens.

Peculiarity of the invention is to provide, near the perimetral area of the edge or wing 3, a support indicated with 4, essentially consisting of a metallic element 5, preferably a metallic wire such as steel or similar, dipped into a silicone coating 6.

The stiffening wire will have such dimensions as to allow the mould not to bend under the strain of the content, but such as to allow in any case a sufficient flexibility of the wings 3 and of the entire tray body also if made of plastic.

The material can be steel or, in any case, other suitable material.

The stiffening element 5 can be directly incorporated into the mould during the injection of the silicone material, or, if necessary, it may also be applied afterwards, duly covered by a silicon sheath.

Through this solution the mould may be easily handled, gripping it by the edges, even when it contains a liquid product, because the resistance of the support element 5 allows the mould to keep its shape without bending under the strain of the content. The silicone flexibility will always allow to easily take the product out, to press the mould and to store it taking

up a minimum space.

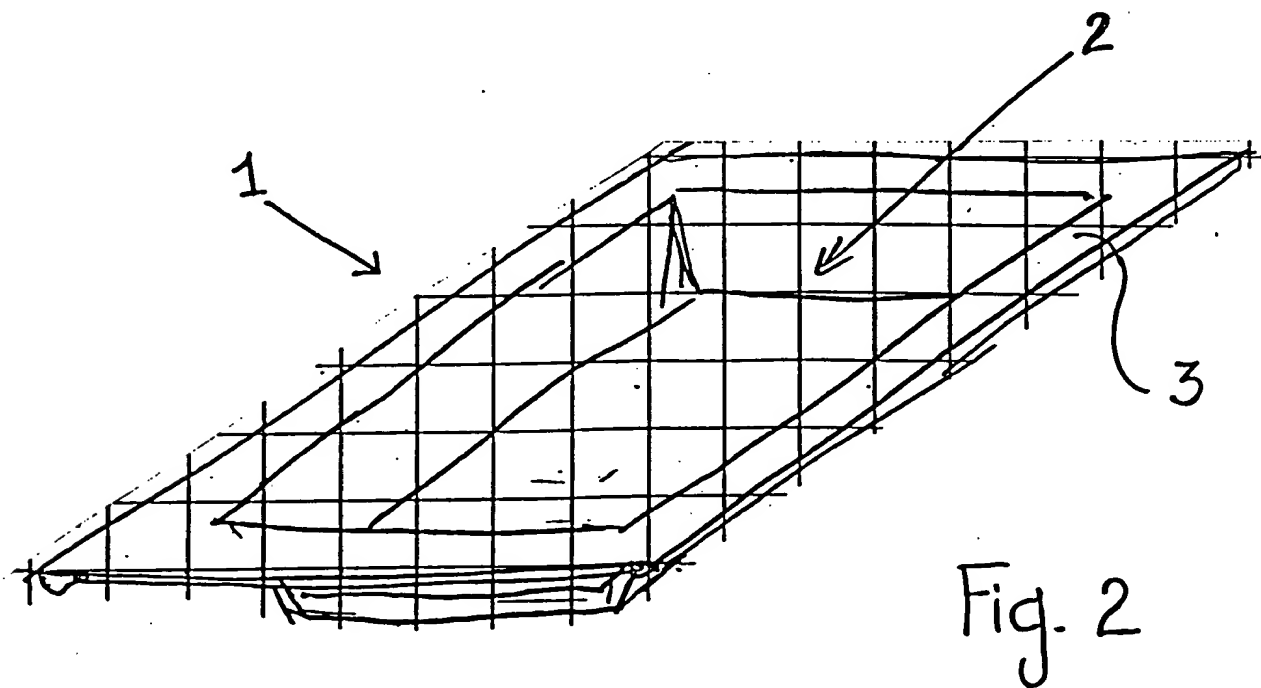
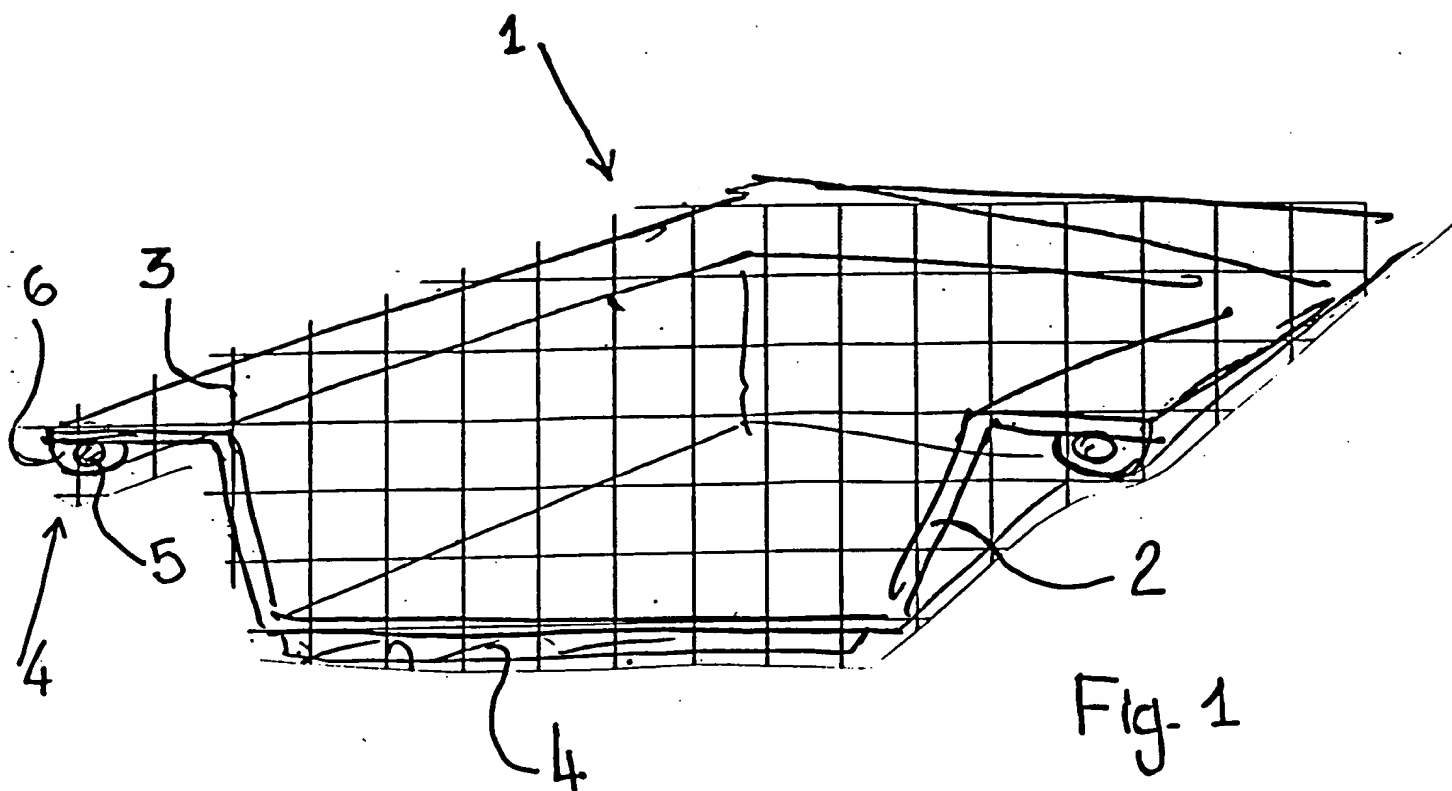
A skilled in the art may make changes and different versions that must be considered included within the competence of this invention.

In particular, in lieu of the metallic support element, one can provide a rigid plastic frame co-stamped with the silicon edge or taking the place of the latter, for example by applying pressure to the mould body, as shown in figure 3.

## CLAIMS

1. Flexible mould for confectionery and bread-making, comprising a silicone tray with one edge projecting outwards, characterised by the fact to provide a support element applied to said edge to give the mould a certain resistance, such as to avoid any deformation under the strain of the content.
2. Flexible mould according to claim 1, characterised by the fact that the support is dipped into silicone 3.
3. Flexible mould according to claim 2, characterised by the fact that the support element is dipped into the silicone near the peripheral portion of the edge.
4. Flexible mould according to claim 3, characterised by the fact that said support element is formed by a threadlike metallic element.
5. Flexible mould according to each of the preceding claims, characterised by the fact to provide, near at least one wall, a silicone coating charged with ferrite.
6. Flexible mould according to claim 1 wherein said support element is formed by a plastic element applied to the tray.
7. Flexible mould according to claim 6 wherein said frame is co-stamped with the tray.
8. Flexible mould for confectionery and bread-making

with support and stiffening element of the external edge, as described and shown.



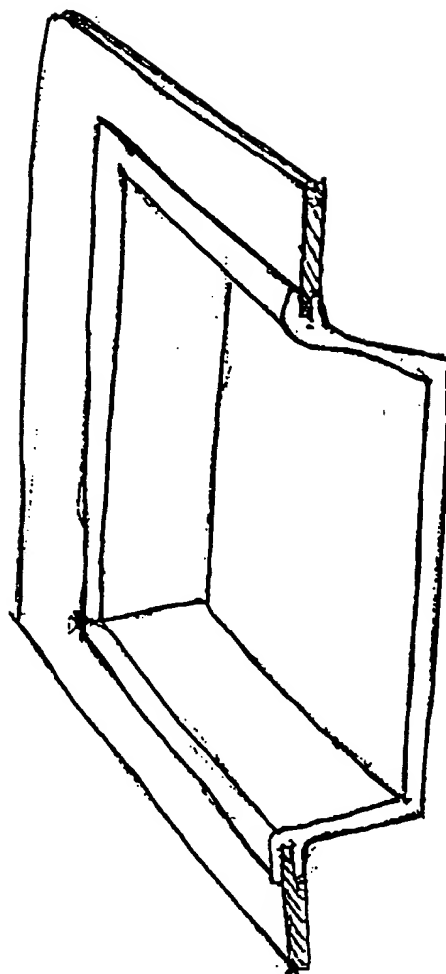


Fig. 3

CHAMBER OF COMMERCE. INDUSTRY. HANDICRAFTS AND AGRICULTURE OF MILAN

**DOCUMENTS AFTER RESERVES - Reg. R**

**FILING DATE**  
15.12.2000

**no. RESERVE**  
BREV-MI-R  
004725

**APPLICANT**  
MERONI BRUNO  
VIA SELVAGRECA 15. 20075 LODI

FORTUNATO ALDO  
VIA GRADO 12/C 20063 CERNUSCO S/N (MI)

**APPLICANT'S REPRESENTATIVE**  
AVV.SALVATORE LA CIURA-STUDIO D'ORIO  
VIA FRANCESCO SFORZA 3  
20122 MILANO

**Reference**  
**APPLICATION NUMBER**  
MI2000U 000590  
INVENTION  
UTILITY MODEL       X  
TRADEMARK

**APPLICATION FILING**  
**Date**  
OCTOBER 18. 2000

**OBJECT OF THE FOLLOWING:**

1. SUMMARY WITH MAIN DRAWINGS (TWO COPIES)
2. No. 2 of DEFINITIVE DRAWINGS SHEETS (TWO COPIES)

**THE FILING PARTY**  
Ranghetti Sara

Official Stamp

**THE DRAFTING OFFICIAL**  
M. Petralia

ABSTRACT WITH MAIN DRAWING SPECIFICATIONS AND CLAIMS  
APPLICATION No. MI2000U 000590 REG.U  
PATENT No.

FORM U  
FILING DATE 18.10.2000  
GRANTING DATE

D. TITLE

"FLEXIBLE MOULD FOR CONFECTIONERY, BREAD-MAKING AND SIMILAR, WITH SUPPORT  
AND STIFFENING ELEMENT OF THE OUTER EDGE"

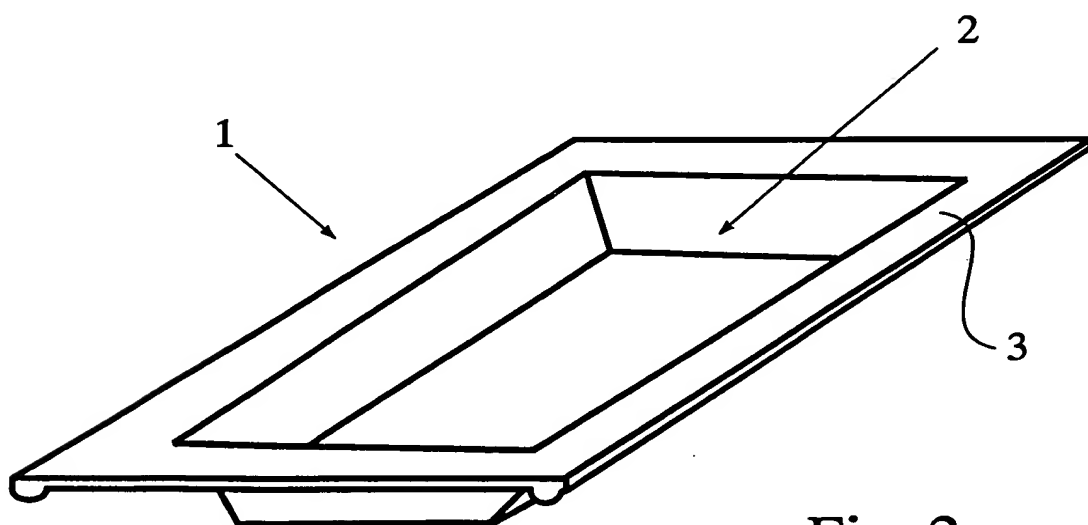
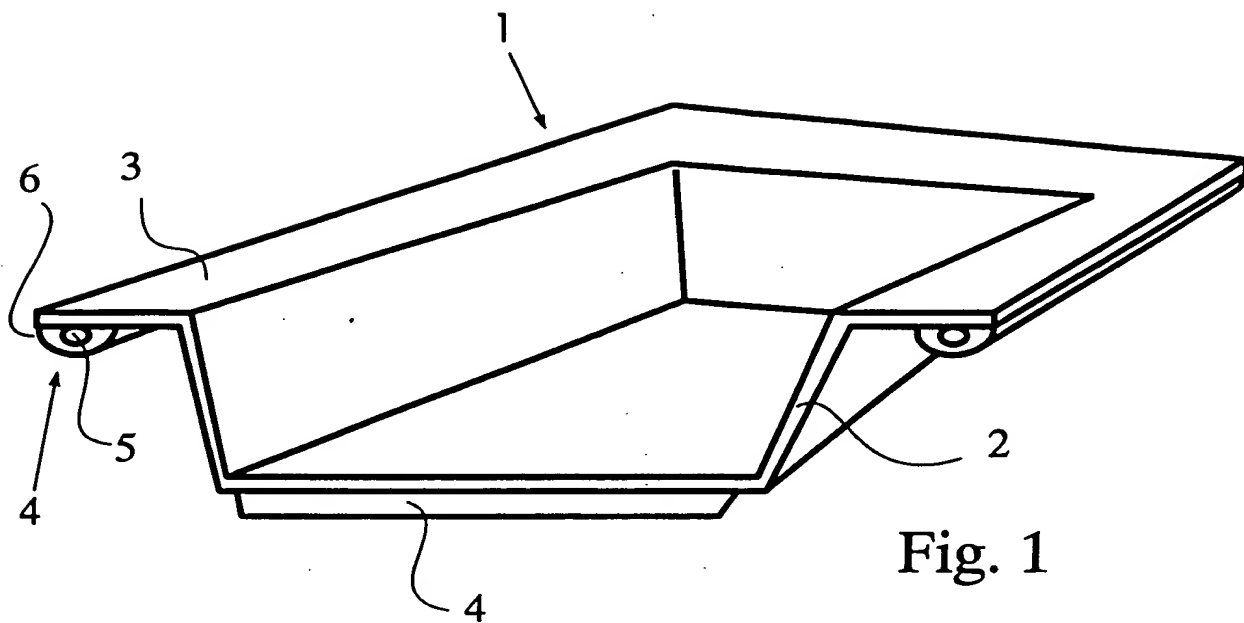
L. ABSTRACT

The invention describes a flexible mould for confectionery and bread-making, comprising a silicone tray with an edge projecting outwards, wherein a support element applied to said edge is provided in order to give the mould a certain resistance, such as to avoid any deformation under the strain of the content.

Preferably the support is dipped into the silicone near the peripheral portion of the edge and it consists of a metallic threadlike element. Alternatively the support may be formed by a plastic co-stamped with the tray.

M. DRAWING.





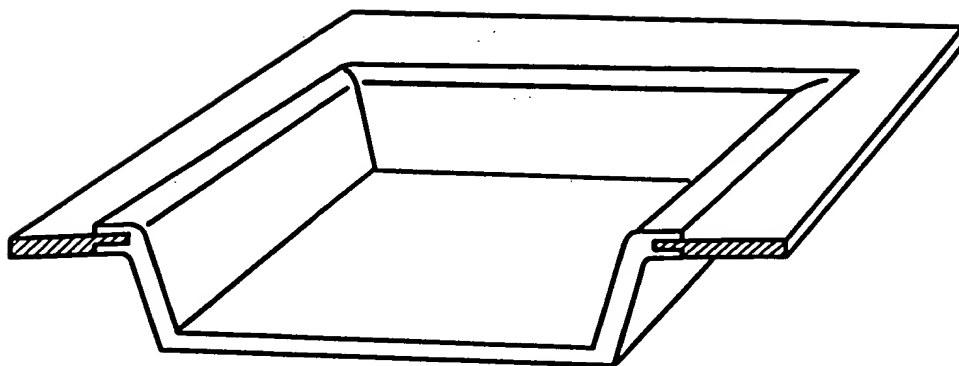


Fig. 3



*Ministero delle Attività Produttive*  
*Direzione Generale per lo Sviluppo Produttivo e la Competitività*  
*Ufficio Italiano Brevetti e Marchi*  
*Ufficio G2*



Autenticazione di copia di documenti relativi alla domanda di brevetto per: *Modello di Utilità*

N. MI2000 U 000590

COPY OF PAPERS  
ORIGINALLY FILED

*Si dichiara che l'unita copia è conforme ai documenti originali  
depositati con la domanda di brevetto sopraspecificata, i cui dati  
risultano dall'accluso processo verbale di deposito.*

*Proltre verbale della Camera di Commercio di Milano n. MIR004725  
del 15/12/2000 (pag. 1) per il deposito dei disegni definitivi (pagg. 2).*

15 OTT. 2001

Roma, Il .....

IL DIRIGENTE

*Giorgio Romagnolo*

Ing. Giorgio ROMAGNOL



## AL MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL' ARTIGIANATO

MODULO U

UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI - ROMA

DOMANDA DI BREVETTO PER MODELLO DI UTILITÀ, DEPOSITO RISERVE, ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO

## A. RICHIEDENTE (I)

1) Denominazione MERONI BRUNO  
Residenza VIA SELVAGRECA 15, 20075 LODI codice MRNBRN470240102W  
2) Denominazione FORTUNATO ALDO  
Residenza VIA GRADO 12/C, 20063 CERNUSCO S/N (MI) codice FRTLDA47D14A102W

## B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIEDENTE PRESSO L'U.I.B.M.

cognome nome AVV. SALVATORE LA CIURA cod. fiscale \_\_\_\_\_  
denominazione studio di appartenenza STUDIO LA CIURA  
via F.SCO SOFRZA n. 0003 città MILANO cap 20122 (prov) MI

## C. DOMICILIO ELETTIVO destinatario

via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ città \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ (prov) \_\_\_\_\_

## D. TITOLO

CLASSE PROPOSTA (sez/CL/SCL) \_\_\_\_\_

gruppo/sottogruppo \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**"STAMPO FLESSIBILE IN SILICONE PER PASTICCERIA, PANIFICAZIONE O  
SIMILI, CON ELEMENTO DI RINFORZO E IRRIGIDIMENTO DEL BORDO ESTERNO"**

## ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO:

SI ☐ NO ☒

SE ISTANZA: DATA \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

N° PROTOCOLLO \_\_\_\_\_

## E. INVENTORI DESIGNATI

cognome nome

cognome nome

1) MERONI BRUNO 3) \_\_\_\_\_  
2) \_\_\_\_\_ 4) \_\_\_\_\_

## F. PRIORITÀ

nazione o organizzazione

tipo di priorità

numero di domanda

data di deposito

allegato  
S/R

1) \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
2) \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

## SCIoglimento RISERVE

Data

N° Protocollo

## H. ANNOTAZIONI SPECIALI

## DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

N. es.

Doc. 1) 2 PROV n. pag. 07 riassunto con disegno principale, descrizione e rivendicazioni (obbligatorio 1 esemplare) ....  
Doc. 2) 2 PROV n. tav. 02 disegno o foto (obbligatorio 1 esemplare) .....  
Doc. 3) 1 RIS lettera d'incarico, procura o riferimento procura generale .....  
Doc. 4) 1 RIS designazione inventore .....  
Doc. 5) 1 RIS documenti di priorità con traduzione in italiano .....  
Doc. 6) 1 RIS autorizzazione o atto di cessione .....  
Doc. 7) 1 nominativo completo del richiedente

8) attestati di versamento, totale lire =600.000= (SEICENTOMILA)

obbligatorio

COMPILATO IL 18/10/2000

FIRMA DEL(I) RICHIEDENTE(I)

AVV. SALVATORE LA CIURA  
STUDIO LA CIURACONTINUA SI/NO NODEL PRESENTE ATTO SI RICHIEDE COPIA AUTENTICA SI/NO SI

C.C.I.A.A.

UFFICIO PROVINCIALE IND. COMM. ART. DI

MILANO

codice 15

VERBALE DI DEPOSITO

NUMERO DI DOMANDA

MI2000U 000590

Reg. U.

L'anno milleseicento DUEMILAil giorno DICIOTTO

del mese di

OTTOBRE

il(i) richiedente(i) sopraindicato(i) ha(hanno) presentato a me sottoscritto la presente domanda per concessione del brevetto

00 fogli aggiuntivi per la concessione del brevetto sopraindicato.

ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIALE ROGANTE

IL DEPOSITANTE

L'UFFICIALE ROGANTE

M. PETRALIA

## RIASSUNTO MODELLO DI UTILITÀ CON DISEGNO PRINCIPALE, DESCRIZIONE E RIVENDICAZIONI

NUMERO DOMANDA MI2000U 000590

REG. U

DATA DI DEPOSITO

18/10/2000

NUMERO BREVETTO

DATA DI RILASCIO

11/11/2000

## D. TITOLO

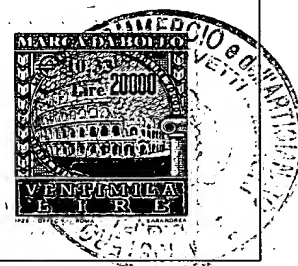
**"STAMPO FLESSIBILE IN SILICONE PER PASTICCERIA, PANIFICAZIONE O SIMILI, CON ELEMENTO DI RINFORZO E IRRIGIDIMENTO DEL BORDO ESTERNO".**

## L. RIASSUNTO

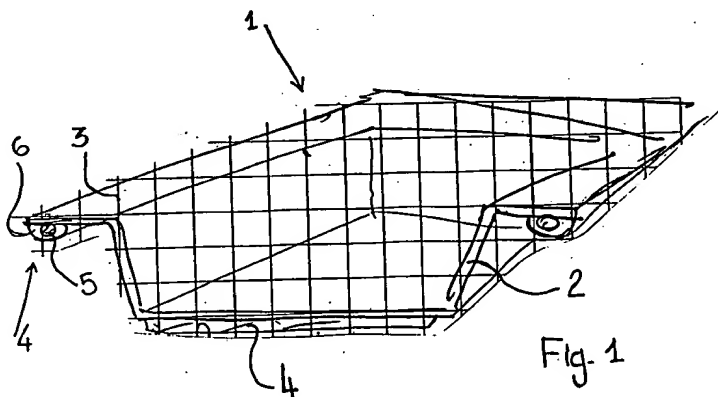
L'invenzione descrive uno stampo flessibile per panetteria e pasticceria, del tipo comprendente un contenitore in silicone con un bordo sporgente esternamente, in cui è previsto un elemento di rinforzo applicato a detto bordo per conferire una certa resistenza allo stampo, tale da permettergli di non deformarsi sotto il peso del contenuto.

Preferibilmente il rinforzo è annegato nel silicone in prossimità della parte periferica del bordo ed è costituito da un elemento filiforme metallico.

In alternativa il rinforzo può essere costituito da una cornice in plastica costampata con il contenitore.

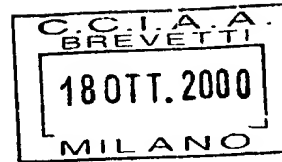


## M. DISEGNO



MI 20000000590

- 2 -



Avv. SALVATORE LA CIURA  
STUDIO LA CIURA

"STAMPO FLESSIBILE IN SILICONE PER PASTICCERIA,  
PANIFICAZIONE O SIMILI, CON ELEMENTO DI RINFORZO E  
IRRIGIDIMENTO DEL BORDO ESTERNO"

a nome: MERONI BRUNO

5 VIA SELVAGRECA 15, 20075 LODI  
FORTUNATO ALDO  
VIA GRADO 12/C, 20063 CERNUSCO SUL NAVIGLIO (MI)

\*\*\*\*\*

10 La presente innovazione propone uno stampo flessibile in silicone per  
panetteria, pasticceria o simili particolarmente adatto all'uso in forni sia  
tradizionali che a microonde, costituito da un contenitore provvisto  
superiormente di un bordo che si apre verso l'esterno, in cui questo bordo  
è dotato di un elemento di rinforzo e irrigidimento, preferibilmente  
costituito da un filo metallico annegato nel silicone o da cornici plastiche o  
15 metalliche costampate parzialmente a vista.

Questa caratteristica migliora notevolmente la maneggevolezza del  
contenitore, specie quando contiene prodotti molto liquidi, lasciandone  
immutate quelle caratteristiche di flessibilità che consentono una facile  
sfornatura di contenuti fragili e di deformarlo e appiattirlo allo scopo di  
20 riporlo in poco spazio.

Come è noto gli stampi utilizzati nel settore della panetteria o della  
pasticceria sono sempre stati realizzati in materiale rigido, ad esempio  
metallo quale alluminio, oppure materiali refrattari quali ceramica o  
materiali vetrosi, questi ultimi utilizzati in particolare per la cottura nei forni  
25 a microonde.

Gli stampi rigidi presentano numerosi inconvenienti che vanno dalla difficoltà nello sfornare il prodotto senza romperlo a un notevole ingombro quando i contenitori devono essere riposti.

A questi inconvenienti si è cercato di ovviare proponendo contenitori

- 5 flessibili realizzati in tessuto di fibre idonee rivestito di materiale sintetico quale il silicone.

Anche questi contenitori presentano però vari inconvenienti dovuti alla difficoltà di sagomare opportunamente un materiale inestensibile quale il tessuto, per ottenere un contenitore della profondità necessaria.

- 10 La domanda di brevetto italiana n. MI2000A 000432 descrive uno stampo flessibile realizzato interamente in silicone e provvisto, in corrispondenza del fondo, di uno strato di silicone misto a polvere di ferrite.

Con questo stampo è possibile raggiungere temperature elevate anche in un forno a microonde, risulta facile sfornare il prodotto grazie alla

- 15 elasticità e flessibilità del materiale ed è inoltre possibile riporre gli stampi in poco spazio, grazie alla deformabilità degli stessi.

Questi stampi noti comprendono un contenitore di forma adeguata provvisto superiormente di un bordo, sempre in silicone, che si apre verso l'esterno.

- 20 Questo bordo permette di afferrare agevolmente il contenitore e sfornare il prodotto.

Gli stampi in silicone costituiscono un prodotto innovativo che però è ulteriormente perfezionabile.

Si è rilevato infatti che la notevole flessibilità ed elasticità del materiale

- 25 pone qualche difficoltà quando occorre maneggiare gli stampi contenenti

un prodotto, specialmente se molto fluido.

Per effetto del peso del prodotto lo stampo, molto flessibile, tende infatti a deformarsi e se lo si solleva prendendolo per il bordo, come è d'uso, c'è il rischio di rovesciare parte del prodotto.

- 5 Per ovviare a questo inconveniente la presente innovazione propone ora uno stampo in silicone che si caratterizza per il fatto di prevedere, in corrispondenza del bordo, un elemento di rinforzo e irrigidimento in grado di conferire allo stampo la resistenza necessaria a sostenere il peso del prodotto senza deformarsi, mantenendone però le caratteristiche di
- 10 flessibilità che permettono di assicurare gli altri vantaggi elencati più sopra.

Lo stampo secondo l'innovazione si caratterizza quindi per la particolare configurazione che migliora la maneggevolezza del prodotto, aumentandone l'utilità e la praticità d'uso.

- 15 La presente innovazione sarà ora descritta dettagliatamente, a titolo di esempio non limitativo, con riferimento alle figure allegate in cui:
- la figura 1 è la sezione di uno stampo secondo l'innovazione;
  - la figura 2 è la vista prospettica dello stampo di figura 1;
  - la figura 3 è la vista prospettica, sezionata, di una ulteriore forma di
- 20 esecuzione della stessa idea di soluzione.

- Con riferimento alle figure allegate, con 1 si indica nel suo complesso uno stampo secondo l'innovazione, sostanzialmente costituito da un contenitore 2 nel quale viene posto il prodotto da cuocere o da riscaldare e che è provvisto, superiormente, di un bordo 3 sostanzialmente costituito
- 25 da un'ala sporgente verso l'esterno.





Aw. SALVATORE LA CIURA

STUDIO LA CIURA

Sia il contenitore 2 che l'ala 3 sono realizzati interamente in silicone ed è eventualmente previsto in corrispondenza di almeno una parete, ad esempio in corrispondenza del fondo, uno strato 4 in silicone misto a polvere di ferrite.

- 5 Il silicone è un materiale in grado di sopportare le temperature del forno e si è rivelato adatto a questo scopo per le caratteristiche di resistenza di flessibilità dello stesso, mentre il fatto di prevedere uno strato in materiale siliconico caricato di ferrite permette di raggiungere, in quella zona, temperature notevolmente superiori a quelle che si raggiungono normalmente nei forni a microonde.

- 10 Caratteristica dell'innovazione è quella di prevedere, in corrispondenza della zona perimetrale del bordo o ala 3, un rinforzo indicato nel suo complesso con 4, sostanzialmente costituito da un elemento metallico 5, preferibilmente un filo metallico quale acciaio o simili, annegato in uno strato di silicone 6.

Il filo di irrigidimento sarà di dimensioni tali da consentire allo stampo di non piegarsi sotto il peso del contenuto, ma tali da permettere comunque una sufficiente flessibilità delle ali 3 e di tutto il corpo del contenitore anche plastico.

- 20 Il materiale potrà essere acciaio o qualunque altro materiale adatto.

L'elemento di irrigidimento 5 potrà venire incorporato nello stampo direttamente durante l'iniezione del materiale siliconico, oppure, ove necessario, potrà anche essere applicato a posteriori, opportunamente ricoperto da una guaina sempre in silicone.

- 25 Con questa soluzione lo stampo potrà essere maneggiato facilmente,

prendendolo per i bordi, anche quando contiene un prodotto liquido, poichè la resistenza dell'elemento di rinforzo 5 consente allo stampo di mantenere la sua forma senza piegarsi sotto il peso del contenuto. La flessibilità del silicone permetterà sempre di estrarre agevolmente il prodotto, di schiacciare lo stampo e di riporlo occupando uno spazio minimo.

Nell'ambito della stessa idea di soluzione potranno poi essere previste differenti forme di esecuzione, che dovranno però ritenersi tutte comprese nell'ambito del presente trovato.

- 10 In particolare in luogo dell'elemento di rinforzo metallico potrà essere prevista una cornice in plastica rigida costampata con il bordo in silicone oppure che si sostituisce a quest'ultimo, ad esempio applicandola a pressione al corpo dello stampo, come illustrato in figura 3.

## RIVENDICAZIONI

1. Stampo flessibile per panetteria e pasticceria, del tipo comprendente un contenitore in silicone con un bordo sporgente esternamente, caratterizzato dal fatto di prevedere un elemento di rinforzo applicato a  
5 detto bordo per conferire una certa resistenza allo stampo, tale da permettergli di non deformarsi sotto il peso del contenuto.
2. Stampo flessibile secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che il rinforzo è annegato nel silicone 3.
3. Stampo flessibile secondo la rivendicazione 2, caratterizzato dal fatto  
10 che il rinforzo è annegato nel silicone in prossimità della parte periferica del bordo.
4. Stampo flessibile secondo la rivendicazione 3, caratterizzato dal fatto che detto elemento di rinforzo è costituito da un elemento filiforme metallico.
- 15 5. Stampo flessibile secondo ciascuna delle rivendicazioni precedenti, caratterizzato dal fatto di prevedere, in corrispondenza di almeno una parete, uno strato in silicone caricato con ferrite.
6. Stampo flessibile secondo la rivendicazione 1 in cui detto elemento di rinforzo è costituito da una cornice in plastica applicata al contenitore.
- 20 7. Stampo flessibile secondo la rivendicazione 6 in cui detta cornice è costampata con il contenitore.
8. Stampo flessibile per pasticceria e panetteria con elemento di rinforzo e irrigidimento del bordo esterno, come descritto e illustrato.



Av. SALVATORE LA CIURA  
STUDIO LA CIURA

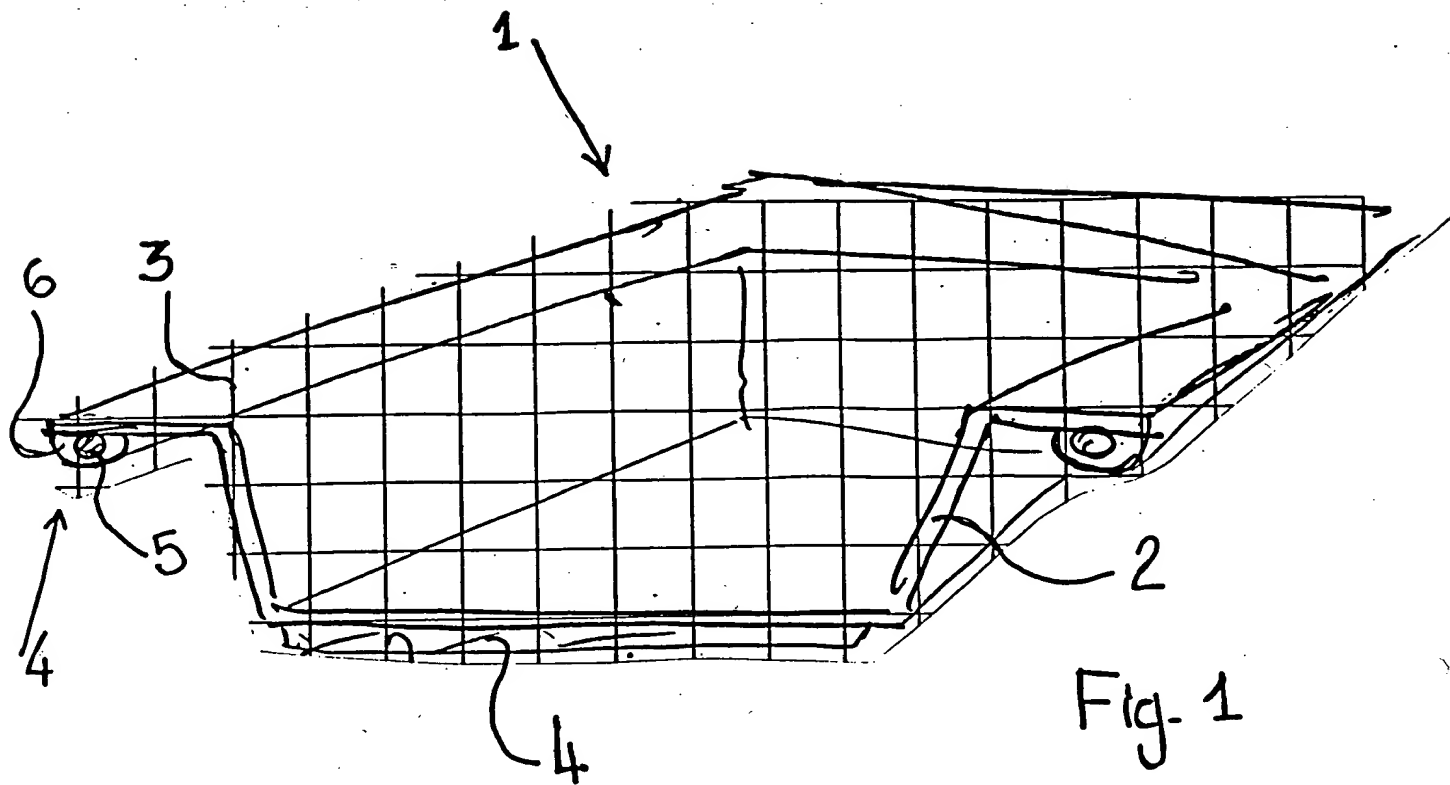


Fig. 1

MI20000000590

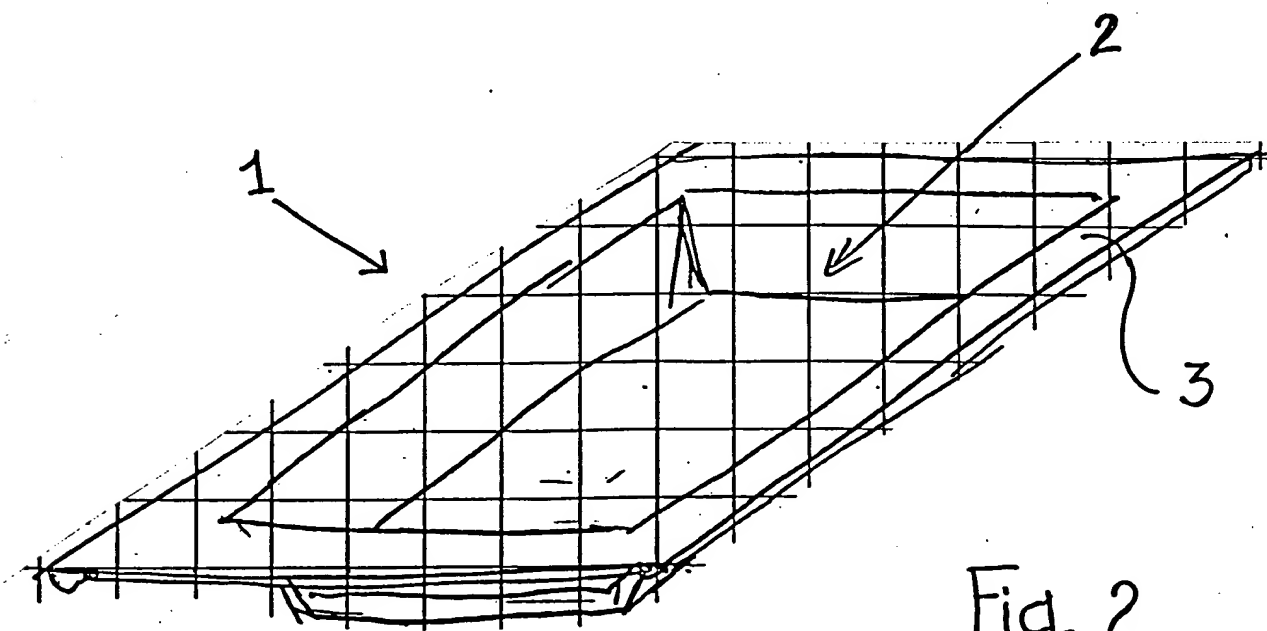
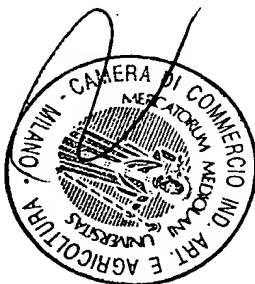


Fig. 2



Av. SALVATORE LA CIURA  
STUDIO LA CIURA

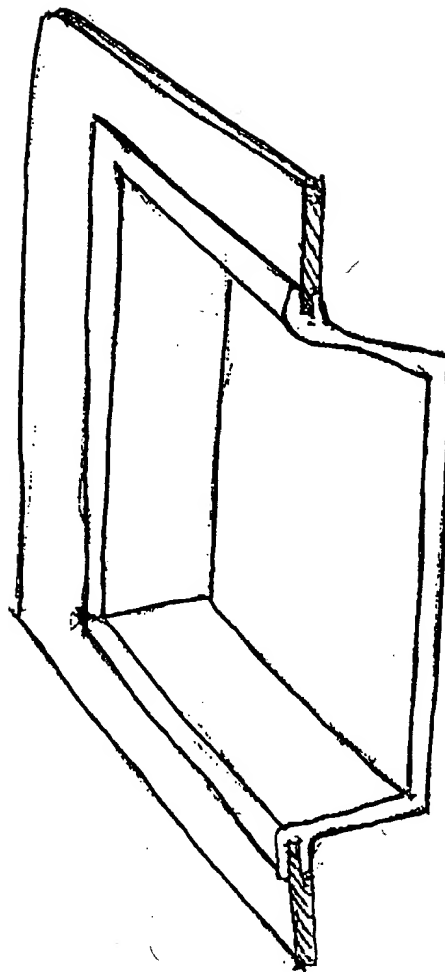


Fig. 3



AVV. SALVATORE LA CIURA  
STUDIO LA CIURA

00000000590





CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI MILANO

Documenti a seguito di riserve - Reg. R

Data consegna	Protocollo riserva	Richiedente
15.12.2000	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">BREV. MI - FT 004725</div>	MERONI BRUNO VIA SELVAGRECA 15 20075 LODI FORTUNATO ALDO VIA GRADO 12/C 20063 CERNUSCO S/N (MI)

Rappresentante del richiedente
AVV. SALVATORE LA CIURA - STUDIO LA CIURA VIA FRANCESCO SFORZA 3 20122 MILANO

Rif. n° domanda	data presentazione domanda
MI2000U 000590 invenzione: modello: <input checked="" type="checkbox"/> marchio: <input type="checkbox"/>	18 OTTOBRE 2000



Oggetto del seguito
1 RIASSUNTO CON DISEGNO PRINCIPALE (DUE ESEMPLARI)
2 N.2 TAVOLE DI DISEGNI DEFINITIVI (DUE ESEMPLARI)
3
4
5
6
7
8

Il depositante



L'ufficiale rogante
M. PETRALIA

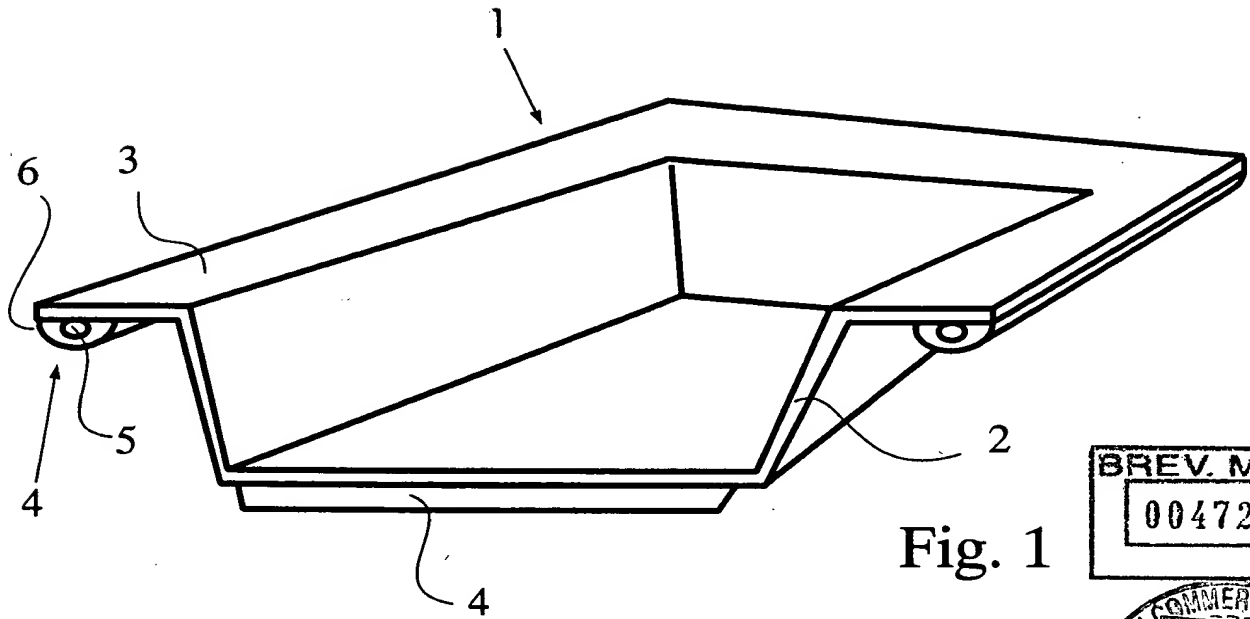


Fig. 1

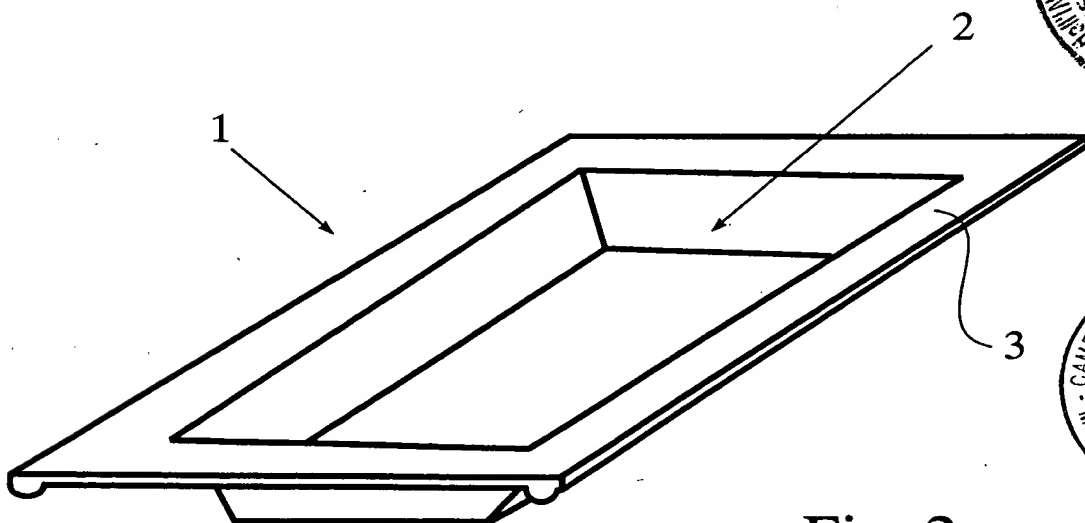
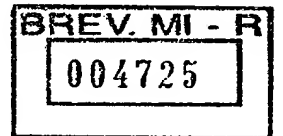


Fig. 2



AVV. SALVATORE LA CIURA  
STUDIO LA CIURA

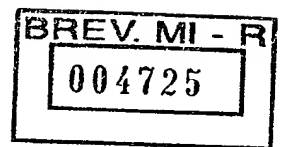
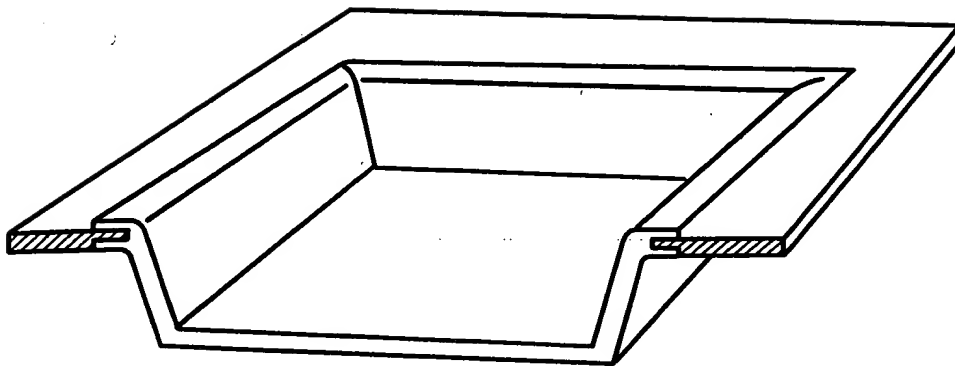
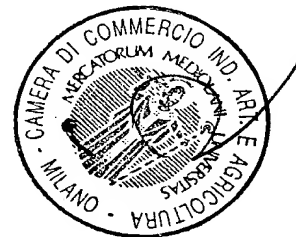


Fig. 3



Avv. SALVATORE DA GUARA  
STUDIO LA GUARA